BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR ELEKTROGRILLS

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme Ihres Elektrogrills diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

DE

ACHTUNG!
ELEKTRISCHER SCHLAG MÖGLICH

Für dieses Gerät gelten folgende Nennwerte:
220-240 Volt - 50/60 Hz
Leistungsabgabe: 2.200 W

⚠ **Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.**

⚠ **Das Gerät muss über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Nennfehler-Betriebsstrom (FI-Schalter) von maximal 30 mA angeschlossen werden.**

⚠ **Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen einer Beschädigung überprüft werden. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Kabel verwendet werden.**

IP# IPX4

WARNHINWEISE

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

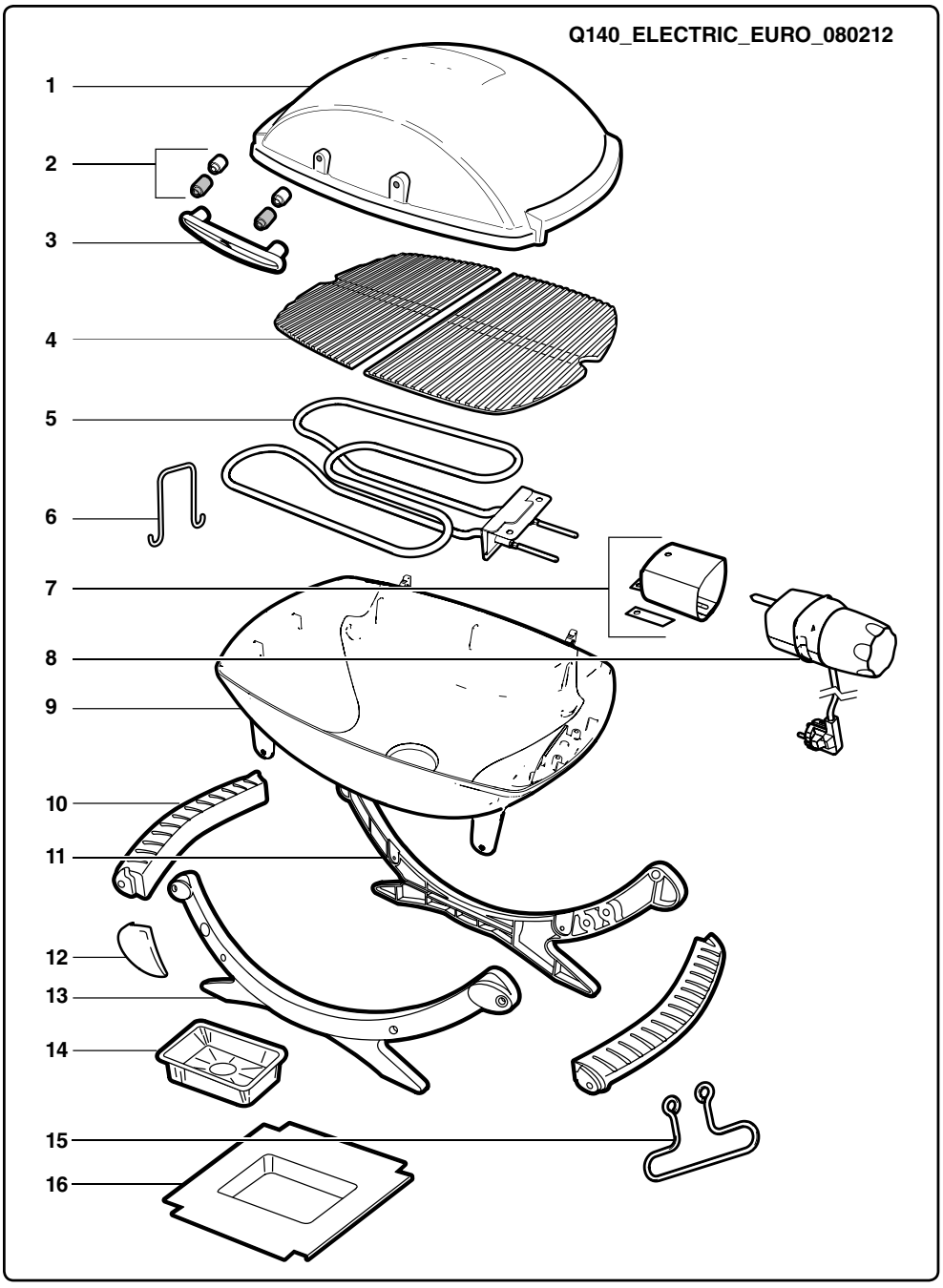
⚠ WARNHINWEISE

- ⚠ **WARNHINWEIS: Betreiben Sie diesen Grill nicht mit Holzkohlebriketts oder anderen Brennstoffen. Dieser Grill ist nicht für die Verwendung mit Holzkohle ausgelegt und kann bei Betrieb mit Holzkohle einen Brand verursachen. Das Feuer kann zu einer unsicheren Beschaffenheit des Grills führen und ihn beschädigen.**
- ⚠ **Stecken Sie den Temperaturregler immer in den Grill, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen.**
- ⚠ **Lesen Sie vor dem Betrieb alle Anleitungen durch.**
- ⚠ **Betreiben Sie das Gerät nicht an einer beschädigten Steckdose.**
- ⚠ **Betreiben Sie den Grill ausschließlich auf einer waagerechten und stabilen Fläche.**
- ⚠ **Nehmen Sie keine Veränderungen an diesem Erzeugnis vor und verwenden Sie das Erzeugnis ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.**
- ⚠ **Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses für den Außengebrauch und für die entsprechenden Nennwerte von Stromstärke und Spannung zugelassen sein.**
- ⚠ **Das Verlängerungskabel sollte so kurz wie möglich sein. Schließen Sie niemals 2 oder mehr Verlängerungskabel zusammen.**
- ⚠ **Tauchen Sie den Grill beim Reinigen nicht in Wasser.**
- ⚠ **Tauchen Sie den Temperaturregler mit dem Netzkabel beim Reinigen nicht in Wasser.**
- ⚠ **Ziehen Sie vor dem Ausbau des Temperaturreglers aus dem Grill zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.**
- ⚠ **Bauen Sie während längerer Zeiträume der Nichtbenutzung den Temperaturregler aus dem Grill aus und lagern Sie den Temperaturregler nicht im Freien.**
- ⚠ **Belassen Sie den Temperaturregler während kürzerer Zeiträume der Nichtbenutzung nicht in der Position EIN.**
- ⚠ **Lassen Sie den Grill während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.**
- ⚠ **Halten Sie bei Gebrauch des Grills Kinder und Haustiere vom Grill fern.**
- ⚠ **Kleinkinder dürfen das Gerät niemals als Spielzeug nutzen und müssen entsprechend beaufsichtigt werden.**
- ⚠ **Die Benutzung dieses Geräts durch Kindern oder gebrechliche Personen darf ausschließlich unter hinreichender Aufsicht durch eine verantwortliche Person erfolgen, die einen sicheren Umgang mit diesem Gerät gewährleistet.**

WARNHINWEISE

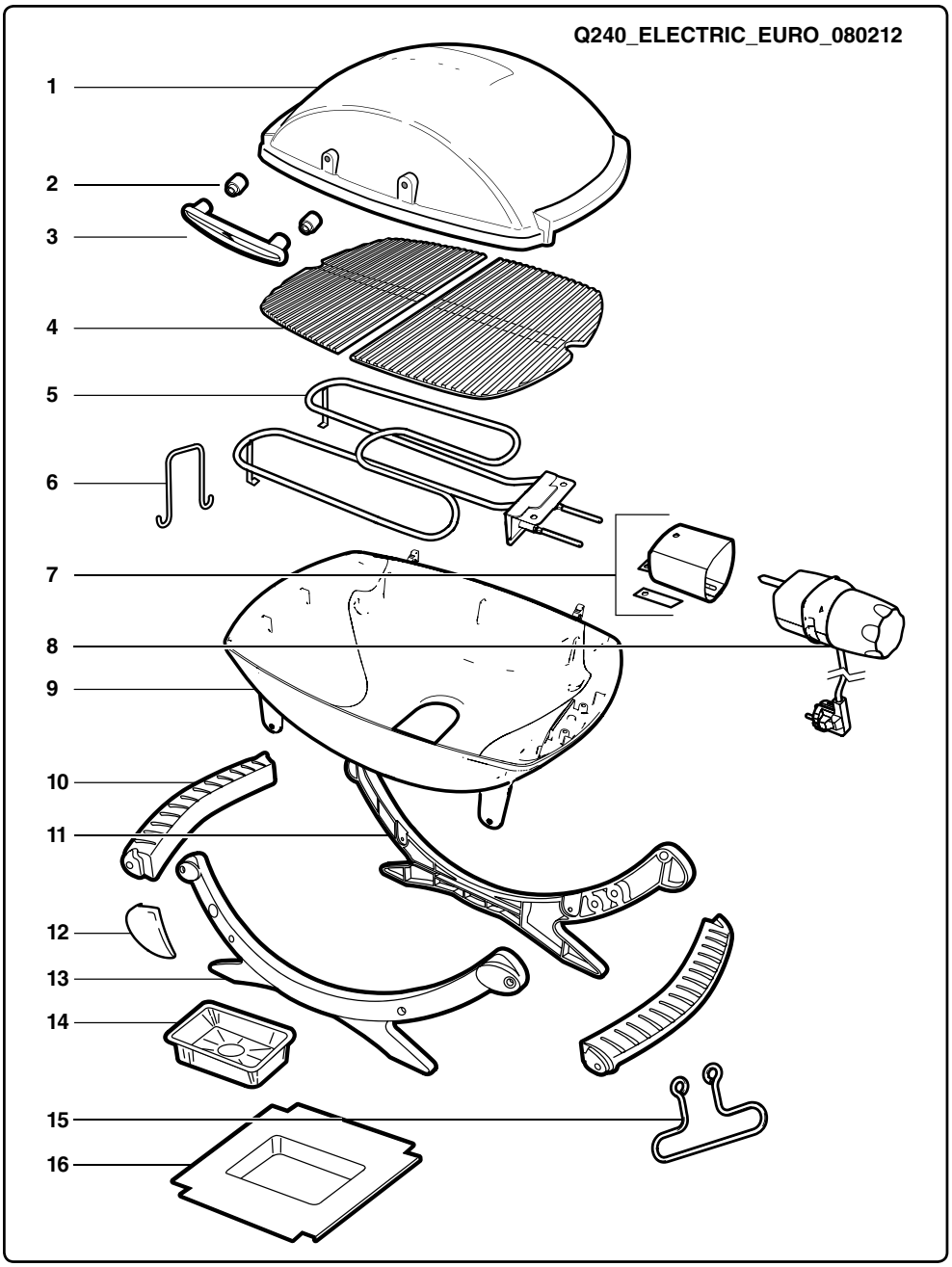
- ⚠ **Reinigen Sie die Tropfschale regelmäßig.**
- ⚠ **Verlegen Sie das Netzkabel nicht über Fuß- und Fahrwege.**
- ⚠ **Betreiben Sie diesen Grill nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen, wie beispielsweise Holz, Heu, Gebüschen usw.**
- ⚠ **Verhindern Sie einen Kontakt mit entflammbaren Materialien, wie Papier, Trennwände, Vorhänge, Tücher, Chemikalien usw.**
- ⚠ **Verwenden Sie den Grill nicht als Heizgerät.**
- ⚠ **Verwenden Sie den Grill nicht in von Personen stark frequentierten Bereichen.**
- ⚠ **Bewegen Sie den Grill nicht, während dieser in Gebrauch ist. Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es transportieren oder lagern.**
- ⚠ **Betreiben Sie den Grill nicht bei Regen.**
- ⚠ **Damit der Grill nicht nass gespritzt wird oder ins Wasser fällt, verwenden Sie den Grill mit einem Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zu Wasserbecken, wie Pools oder Teichen.**
- ⚠ **Verwenden Sie den Grill nicht mit einem Temperaturregler mit defektem Kabel oder Stecker. Wenden Sie sich für einen Ersatz-Temperaturregler an Weber. Der Temperaturregler ist speziell für diesen Grill ausgelegt.**
- ⚠ **Durch das Herausziehen der Regeleinheit am Bedienknopf kann dieser abbrechen. Entfernen Sie den Temperaturregler, indem Sie diesen von der Seite greife (siehe Abschnitt "WARTUNG").**
- ⚠ **Halten Sie Stecker und Kabel bei Verwendung des Grills trocken.**
- ⚠ **Vermeiden Sie bei heißem Grill einen Kontakt zwischen Kabel und Grill.**
- ⚠ **Bewahren Sie den Temperaturregler bei Nichtbenutzung niemals im Freien auf.**
- ⚠ **Der Grill ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien vorgesehen. Verwenden Sie den Grill nicht im Haus oder zum Grillen in gewerblichem Umfang.**
- ⚠ **Falls eine Stichflamme auftritt, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Schalten Sie den Grill AUS. Ziehen Sie das Netzkabel heraus und warten Sie, bis der Grill erkaltet ist.**
- ⚠ **Stellen Sie sicher, dass im gleichen Stromkreis keine weiteren Geräte mit hohem Leistungsverbrauch angeschlossen sind, wenn der Grill in Betrieb ist.**
- ⚠ **Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen Sie Stecker, Kabel und Heizelementregler NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.**
- ⚠ **Ziehen Sie bei Nichtverwendung des Grills den Stecker aus der Steckdose.**
- ⚠ **Verwenden Sie den Grill ausschließlich so, wie in dieser Anleitung beschrieben wird. Alle anderen, nicht in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungen können einen Brand, elektrische Schläge oder Personenschäden verursachen.**
- ⚠ **Stellen Sie immer sicher, dass an der verwendeten Steckdose die für das Gerät vorgegebene Spannung anliegt. Die Steckdose muss außerdem für eine Anlage mit einer Leistungsaufnahme von 2.200 Watt zugelassen sein.**
- ⚠ **Dieses Gerät entspricht den technischen Normen sowie den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Geräte.**
- ⚠ **Während des Grillens darf die Fettfangschale nicht entfernt werden.**
- ⚠ **Bauen Sie dieses Modell des Grills nicht in eine integrierte oder Einschub-Konstruktion ein. Zuwiderhandlungen können einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.**

EXPLOSIONSDARSTELLUNG – Q140



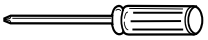
1. **Deckel**
2. **Keramik-Abstandshalter / Kunststoff-Abstandshalter**
3. **Griff**
4. **Grillrost**
5. **Heizelement**
6. **Halteklammer Heizelement**
7. **Klammerbuchse für Regler**
8. **Regler**
9. **Grillkammer**
10. **Griff**
11. **Hinterer Rahmen**
12. **Rahmenlogo**
13. **Vorderer Rahmen**
14. **Einweg-Tropfschale**
15. **Drahtbügel**
16. **Auffangschale**

EXPLOSIONSDARSTELLUNG – Q240

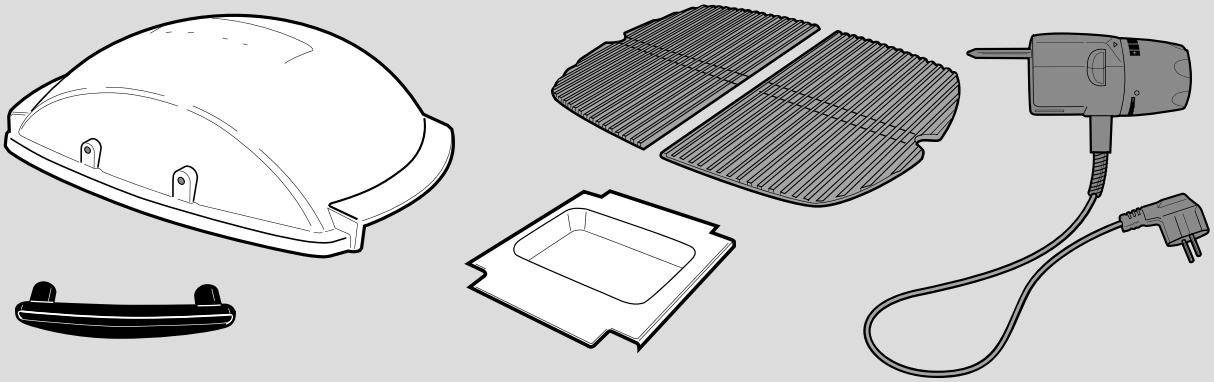


1. **Deckel**
2. **Keramik-Abstandshalter**
3. **Griff**
4. **Grillrost**
5. **Heizelement**
6. **Halteklammer Heizelement**
7. **Klammerbuchse für Regler**
8. **Regler**
9. **Grillkammer**
10. **Griff**
11. **Hinterer Rahmen**
12. **Rahmenlogo**
13. **Vorderer Rahmen**
14. **Einweg-Tropfschale**
15. **Drahtbügel**
16. **Auffangschale**

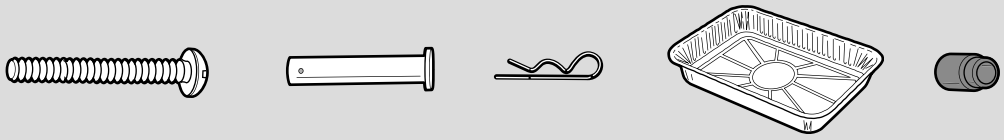
TEILELISTE



1-

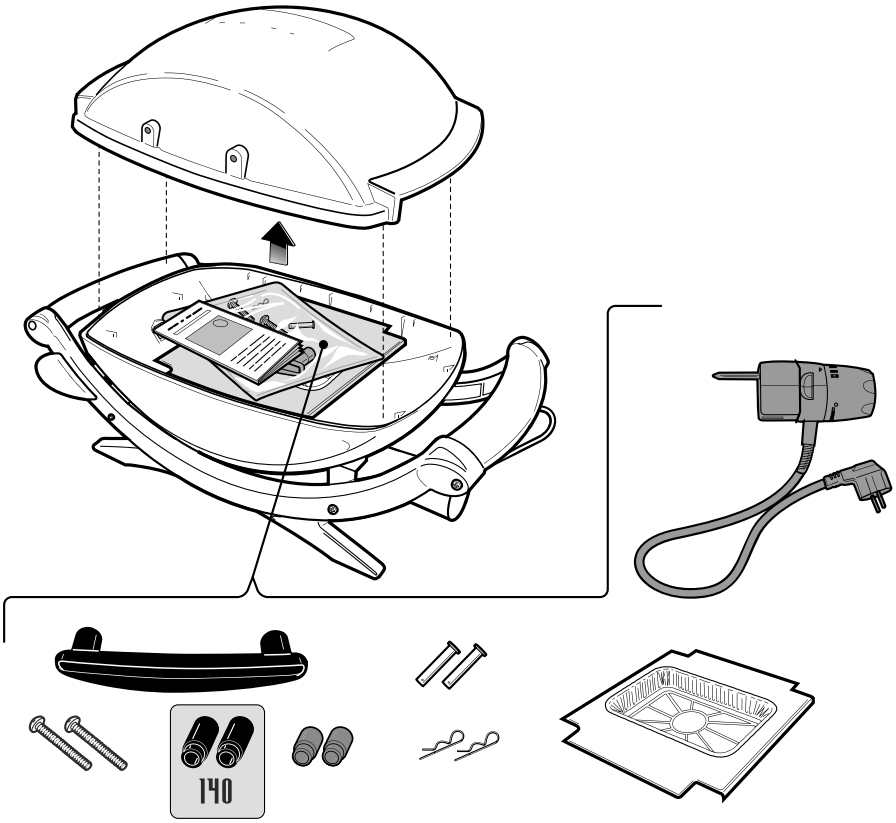


2-

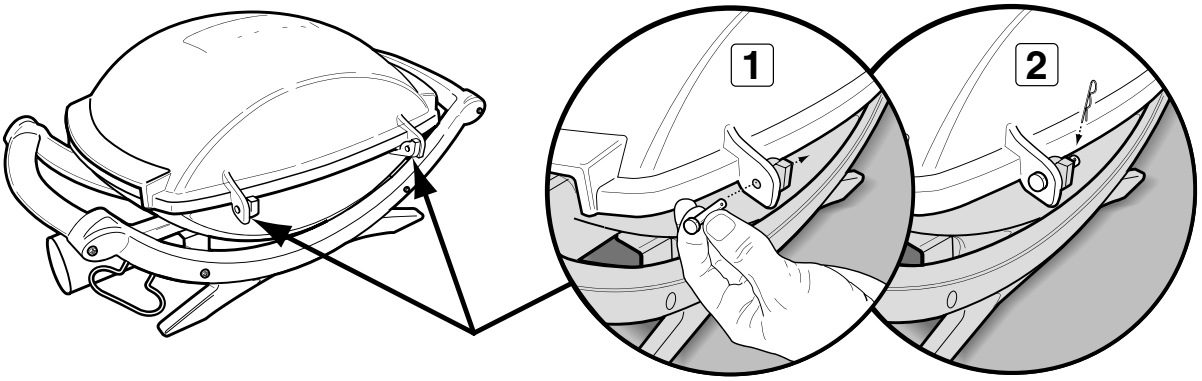


MONTAGEANLEITUNG

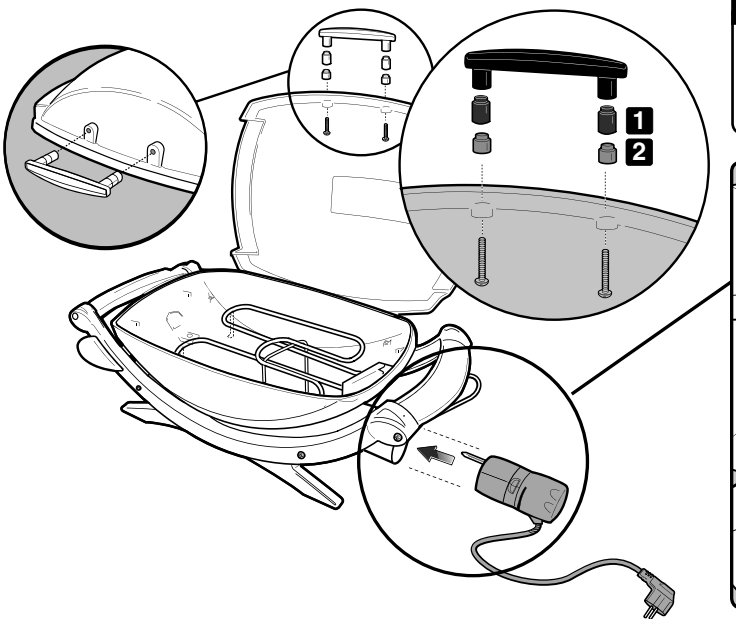
A



B

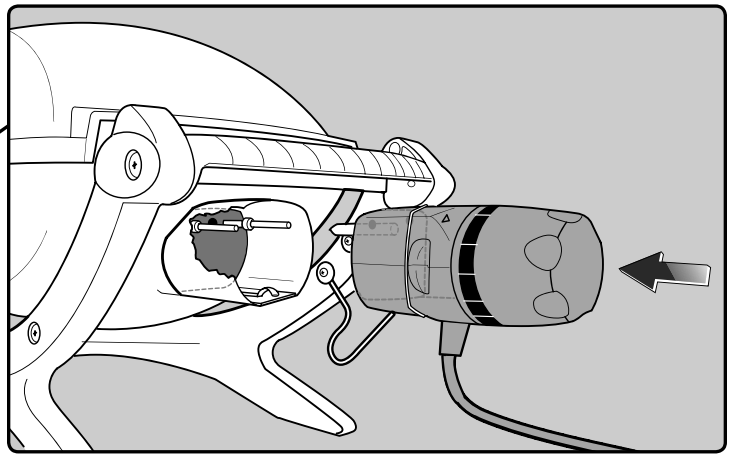


C

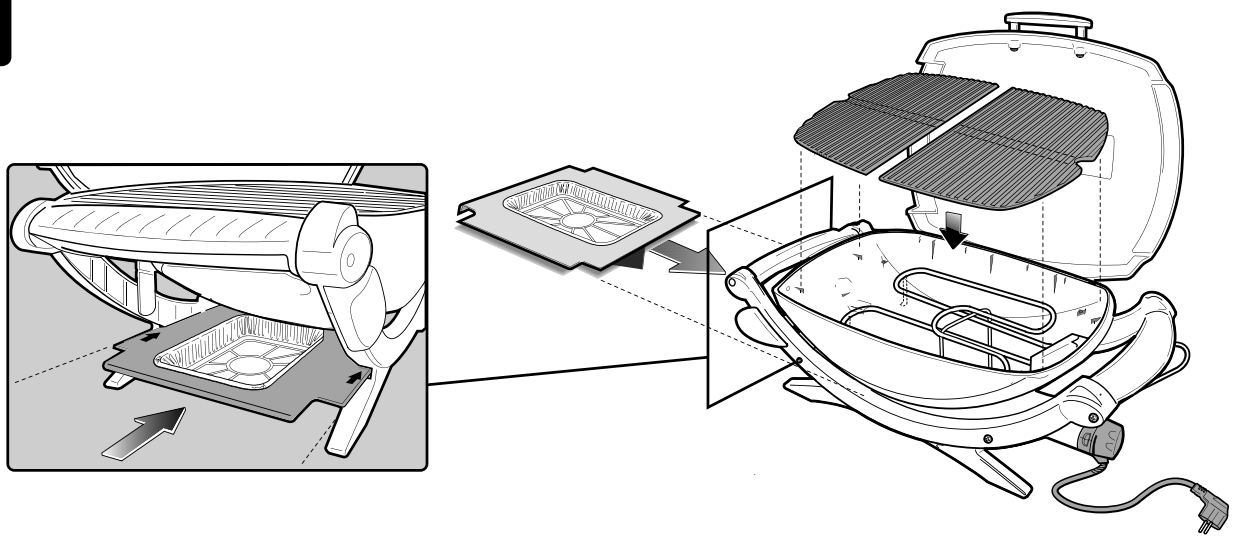


140

⚠ **ACHTUNG: Das schwarze Distanzstück aus Kunststoff(1) muss sich zwischen dem Griff und dem grauen Keramik-Distanzstück(2) befinden.**



D



ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

Wenn Sie Fragen haben oder Rat zu Ihrem Grill und dem sicheren Umgang mit Ihrem Grill benötigen, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Nutzen Sie die Kontaktinformationen auf unserer Website unter **www.weber.com ®.**
Mit dem Weber®-Elektrogrill können Sie grillen, braten, schmoren und backen und dabei Ergebnisse erzielen, die Sie schwer im Backofen erreichen können. Mit der geschlossenen Abdeckung erreichen Sie den typischen "Grillgeschmack" für Ihre Speisen. Der Elektroanschluss ist einfach zu bedienen und ermöglicht Ihnen eine größere Kontrolle über den Grillvorgang als ein Holzkohlefeuer.

- Mit dieser Anleitung haben Sie die Mindestinformationen für den Zusammenbau Ihres Weber®-Elektrogrills. Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Weber®-Elektrogrill benutzen. Bei einem unsachgemäßen Zusammenbau kann es zu Gefahren kommen.
- Nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt.
- Dieser Weber®-Elektrogrill ist nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.
- Lassen Sie den Weber®-Elektrogrill nie unbeaufsichtigt, wenn er in Gebrauch ist.
- Alle vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Jegliche Veränderung am Gerät kann zu Gefahren führen.
- Führen Sie vor dem Betrieb eine Sichtprüfung von Kabel, Stecker und Heizelementregler auf Beschädigung und Abnutzung durch.
- Bei erstmaliger Verwendung des Grills kann ein leichter Brandgeruch auftreten. Dabei verbrennen im Heizelement verbliebene Schmiermittel. Die Sicherheit Ihres Grills wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Um einen Brand oder elektrischen Schlag zu vermeiden, müssen Sie neue Elektrokreise oder Steckdosen immer von einem zugelassenen Elektriker verlegen lassen.
- Fehlerhaft geerdete Steckdosen können einen elektrischen Schlag verursachen.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen. Falls die Verwendung eines Verlängerungskabel unabwendbar ist, verwenden Sie das kürzest mögliche Verlängerungskabel. Schließen Sie niemals 2 oder mehr Verlängerungskabel zusammen. Halten Sie Anschlüsse vom Boden fern und trocken. Lassen Sie das Kabel nicht über Ecken der Tischplatte hängen, sodass jemand über das Kabel stolpern kann und Kinder an dem Kabel ziehen können. Verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel, die für den Gebrauch im Freien ausgewiesen sind.
- Decken Sie den Grill bei Nichtverwendung ab oder lagern Sie ihn in einem wettergeschützten Bereich.
- Reinigen Sie die Grillkammer mindestens einmal in der Saison, bei häufiger Verwendung öfters.
- Reinigen Sie den Grillrost und die Grillkammer nach jedem Reinigen.

LAGERUNG UND/ODER NICHT-GEBRAUCH

- Wenn Sie den Weber®-Elektrogrill nicht verwenden, drehen Sie den Temperaturregler in die Position AUS, ZIEHEN Sie den Regler AB und lagern Sie in im Haus.

BETRIEB

⚠ WARNHINWEIS: Sie dürfen Ihren Weber®-Elektrogrill nicht unter einer brennbaren Fläche verwenden.

⚠ WARNHINWEIS: Der Weber®-Elektrogrill ist nicht für die Montage auf Freizeitfahrzeugen und Wohnwagen und/oder Booten vorgesehen.

⚠ WARNHINWEIS: Gehen Sie in einem Umkreis von 60 cm rund um den Grill nicht mit brennbaren Materialien um.

⚠ WARNHINWEIS: Die gesamte Grillkammer erwärmt sich bei Gebrauch stark. Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.

⚠ WARNHINWEIS: Halten Sie Elektrokabel von allen heißen Flächen fern.

⚠ WARNHINWEIS: Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten, wie z.B. Benzin, Alkohol usw., und anderen brennbaren Materialien.

⚠ WARNHINWEIS: In Gebrauch muss der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund ohne brennbare Materialien in der Nähe stehen.

⚠ WARNHINWEIS: Ziehen Sie das Netzkabel vor der Verwendung vollständig auseinander. Verhindern Sie einen Kontakt des Kabels mit der Grillkammer oder -deckel.

VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS

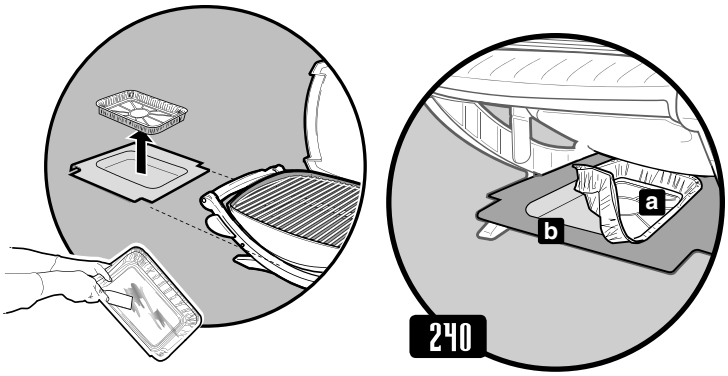
AUFFANGSCHALE UND ALU-TROPFSCHALE

Ihr Grill verfügt über ein Fettsammelsystem. Prüfen Sie vor jeder Verwendung Ihres Grills die Auffangschale und die Tropfschale auf Fettansammlungen.

Entfernen Sie übermäßiges Fett mit einem Kunststoffspatel. Waschen Sie bei Bedarf die Auffangschale und die Tropfschale mit einer Seifenlösung und spülen Sie beides anschließend mit frischem Wasser. Tauschen Sie die Alu-Tropfschale bei Bedarf aus.

⚠ **WARNHINWEIS: Prüfen Sie vor der Verwendung die Auffangschale und die Alu-Tropfschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden. Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen.**

⚠ **VORSICHT: Legen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale nicht mit Aluminiumfolie aus.**



(Q240): *Prüfen Sie, dass die Alu-Tropfschale* ***(a)*** *flach in der Auffangwanne* ***(b)*** *sitzt. Eine verbogene Tropfschale kann das Entfernen der Auffangwanne beeinträchtigen.*

GRILLEN AUF IHREM ELEKTROGRILL

ZUBEREITEN VON SPEISEN

So heizen Sie den Grill vor: Schalten Sie den Weber®-Elektrogrill entsprechend den Grillanleitungen in dieser Bedienungsanleitung ein. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Heizelementregler in die Position HOCH. Heizen Sie den Grill für 15 Minuten vor (Q140) oder 20 Minuten (Q240) je nach Außenbedingungen, wie Lufttemperatur und Wind. In Ländern mit einer Netzspannung von 220 Volt verlängert sich die Vorheizzeit um 5 Minuten.

Hinweis: Wind und Wetter erfordern möglicherweise eine Anpassung mit Hilfe des Temperaturreglers, um die richtige Grilltemperatur zu halten.

Herabtropfendes und Fett: Übermäßig Herabgetropftes und Fett sammeln sich in der Tropfschale in der herausnehmbaren Fettfangschale (an der Unterseite des Grills). Bei Weber® erhalten Sie passende Einweg-Tropfschalen.

⚠ **WARNHINWEIS: Prüfen Sie die Tropfschale und die Unterseite des Grills vor jeder Verwendung, ob sich Fett abgelagert hat. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Brand an der Unterseite des Grills zu vermeiden.**

⚠ **WARNHINWEIS: Bewegen Sie den Weber®-Elektrogrill nicht, wenn Sie grillen oder wenn der Grill heiß ist.**

GRILLEN AUF IHREM ELEKTROGRILL

Für dieses Gerät gelten folgende Nennwerte: 220-240 Volt; 50/60 Hz.
Leistungsabgabe: 2.200 W

⚠ WARNHINWEIS: Ziehen Sie das Netzkabel vollständig auseinander. Verhindern Sie einen Kontakt des Kabels mit der Grillkammer oder -deckel.

1) Stecken Sie den Temperaturregler in den Grill.

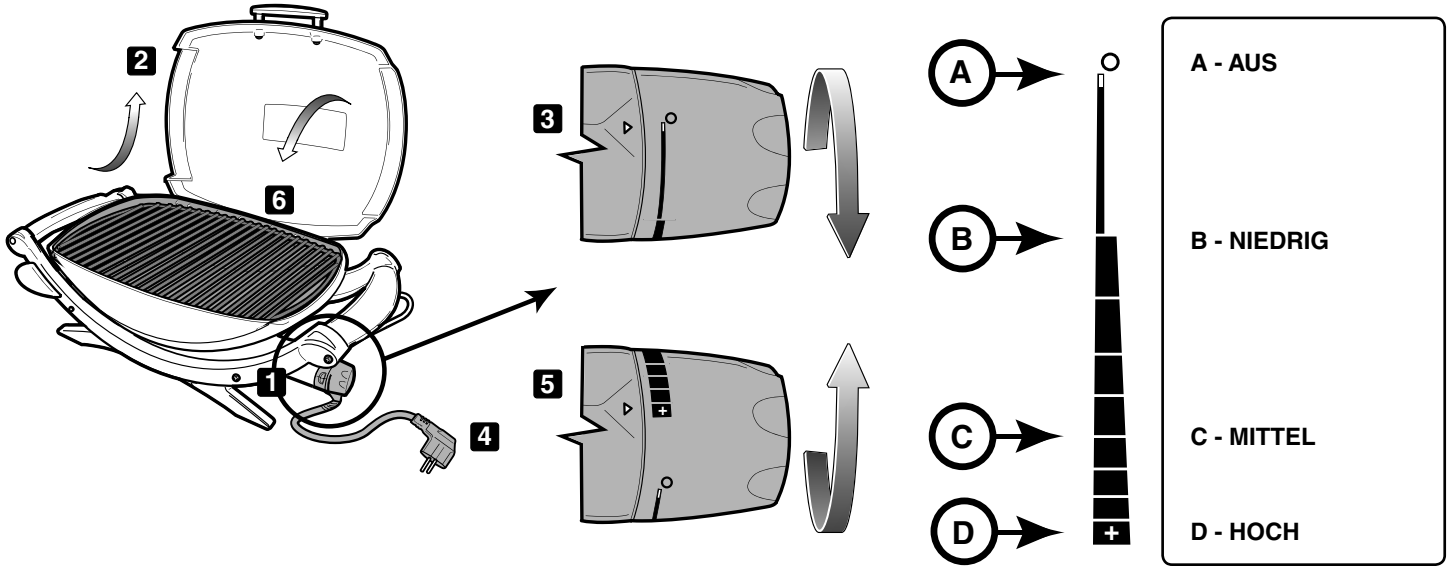
⚠ Stecken Sie den Temperaturregler immer richtig in den Grill, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen.

2) Öffnen Sie den Deckel.
3) Prüfen Sie, dass sich der Regler in der Position AUS befindet. (Drehen Sie den Reglerknopf entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position AUS.)
4) Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

⚠ Das Gerät muss über einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) mit einem Nennfehler-Betriebsstrom von maximal 30 mA angeschlossen werden.

5) Heizen Sie den Grill vor. Drehen Sie den Regler in die Position HOCH (im Uhrzeigersinn). Das rote Lämpchen zeigt an, dass Spannung anliegt und das Heizelement aufgeheizt wird.
6) Schließen Sie den Deckel. Das rote Lämpchen am Temperaturregler erlischt automatisch, wenn die Temperatur für die Position HOCH erreicht wird. Dies dauert etwa 10 bis 15 Minuten (Q140) oder 20 Minuten (Q240).
Zum Kochen bei niedrigerer Temperatur drehen Sie den Regler entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Einstellung. Das rote Lämpchen leuchtet wieder, bis die gewünschte, niedrigere Temperatur erreicht wird. (Weitere Informationen finden Sie in den Grillübersichten am Ende der Bedienungsanleitung.)

⚠ HINWEIS: Solange das rote Lämpchen leuchtet, ist das Heizelement noch heiß.



GRILLEN AUF IHREM ELEKTROGRILL

Bevor sie grillen müssen sie diesen **15 - 20 Minuten** vorheizen.

Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie Ihr Grillgut immer mit Öl ein, jedoch nicht den Grillrost.

Wir empfehlen, dass Sie den Deckel beim Grillen schließen. Warum? Weil dadurch das Risiko gesenkt wird, dass Stichflammen auftreten, und Ihre Speisen schneller und gleichmäßiger garen.

Wenn Sie eine Marinade, Sauce oder Glasur mit viel Zucker oder anderen leicht brennbaren Bestandteilen verwenden, so tragen Sie diese erst in den letzten 10 bis 15 Minuten des Grillens auf.

Bürsten Sie regelmäßig den Grillrost mit einer Messingbürste sauber und reinigen Sie die Tropfschale unter dem Grill.

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten für Speisen stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Wind, Außentemperatur und den gewünschten Gargrad der Speisen beeinflusst. Grillen Sie die Speisen die in der Tabelle angegebene Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad, und drehen Sie die Speisen einmal in der Hälfte der Zeit um. Die Grillzeiten für Rind und Lamm beziehen sich auf einen mittleren Gargrad, falls nicht anders angegeben. Lassen Sie dicke Koteletts und Steaks für weitere 5 bis 10 Minuten ruhen, bevor Sie diese servieren. In dieser Zeit steigt die Innentemperatur des Fleisches um 5 bis 10 °C.

Weitere Grilltipps und Rezepte finden Sie unter www.weber.com®.

	Stück	Dicke und/oder Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Rind	Steak: Filet, Rumpsteak oder Rippenstück	2 cm (3/4 Zoll) dick 2,5 cm (1 Zoll) dick 2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) dick	10 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE 14 bis 16 Minuten, Position HOHE HITZE 18 bis 20 Minuten, Position HOHE HITZE
	Spieße	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) Würfel	12 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE
	Beefsteak oder Hamburger	2 cm (3/4 Zoll) dick	12 bis 16 Minuten, Position HOHE HITZE
Lamm	Lammkoteletts	3 cm (1 bis 1/2 Zoll) dick	20 Minuten, Position HOHE HITZE
	Lammkeule ohne Knochen	1,4 bis 1,6 kg (3 bis 3 1/2 lb)	1 Std. 30 bis 1 Std. 40 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Lammrücken		35 bis 40 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Schwein	Kotelett: Rippe, Lende oder Schulter	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick	20 bis 30 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Lende, ohne Knochen	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick	16 bis 18 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Würstchen		28 bis 32 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Geflügel	Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen	175 g (6 oz)	12 bis 14 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Spieße	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) Würfel	14 bis 16 Minuten, Position HOHE HITZE
	Hähnchen, halbes	550 bis 675 g	1 bis 1-1/4 Stunde, Position MITTLERE HITZE
	Hähnchenteile, mit Knochen in Brust/Flügeln		40 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Hähnchenteile, mit Knochen in Schenkeln		40 bis 50 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Fisch und Meeresfrüchte	Fisch, Filet oder Scheiben	1 bis 2,5 cm (1/2 bis 1 Zoll) dick 2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/4 Zoll) dick	8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE 10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Garnelen		2 bis 5 Minuten, Position HOHE HITZE
	Ganzer Fisch	450 g (1 lb) 1 kg (2 bis 2 1/2 lb)	15 bis 20 Minuten, Position MITTLERE HITZE 20 bis 30 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Gemüse	Spargel		8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE
	Maiskolben		12 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE
	Maiskolben, mit Blättern		25 bis 30 Minuten, Position HOHE HITZE
	Pilze: Portabello (große, festfleischige Pilze)		12 bis 15 Minuten, Position HOHE HITZE
	Pilze: Köpfe		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Zwiebel, ~5 mm (1/4 Zoll) dicke Scheibe		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Kartoffel, ~5 mm (1/4 Zoll) dicke Scheiben		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Aubergine, >1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheiben		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Paprikaschoten (ganz)		12 bis 15 Minuten, Position HOHE HITZE
	Paprikaschoten (geviertelt)		8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE
	Zucchini, >1 cm (1/2 Zoll)		8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE
	Zucchini (halbiert)		12 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	PRÜFEN	ABHILFE
Elektrogrill lässt sich nicht einschalten.	Wurde der Temperaturregler richtig in das Gehäuse gesteckt?	Ziehen Sie den Temperaturregler heraus und stecken Sie ihn wieder hinein. ⚠ **Stecken Sie den Temperaturregler immer richtig in den Grill, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen.**
	Leuchtet das rote Lämpchen und wurde der Temperaturregler im Uhrzeigersinn in die Position HOCH gedreht?	
	Liegt an der Steckdose Spannung an?	Prüfen Sie die elektrische Stromversorgung.

Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

WARTUNG

REINIGEN

⚠ WARNHINWEIS: Schalten Sie Ihren Weber®-Elektrogrill AUS, und warten Sie mit dem Reinigen, bis der Grill kalt ist.

Grillroste: Unmittelbar nach dem Grillen können sie den Grillrost am leichtesten reinigen. Bürsten Sie den Rost mit einer Stahlbürste ab, solange der Rost noch heiß ist.

Wenn der Grill abgekühlt ist, sollten sie alle Partikel grob mit einer Edelstahlbürste entfernen. Danach nehmen sie bei Bedarf den Grillrost heraus und reinigen diesen mit warmen Seifenwasser. Spülen Sie den Grillrost anschließend mit klarem Wasser nach.

Wenden Sie sich für die Verfügbarkeit eines Ersatzgrillrostes an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Informationen finden Sie auf unserer Website unter **www.weber.com** ®.

Temperaturregler mit Netzkabel - Verwenden Sie zum Reinigen warmes Seifenwasser und einen weichen Lappen. Wischen Sie das Kabel vor der Verwendung trocken.

⚠ WARNHINWEIS: Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen Sie Stecker, Kabel, Heizelement und Temperaturregler NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Außenflächen - Diese können Sie mit warmem Seifenwasser reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

⚠ VORSICHT: Verwenden Sie zum Reinigen des Grills weder einen Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen noch Scheuerschwämme.

⚠ VORSICHT: Reinigen Sie den Grill nicht mit metallischen Scheuerschwämmen. Aus dem Scheuerschwamm können kleine Teilchen herausbrechen und elektrische Teile kurzschließen.

Herausnehmbare Fettfangschale - Beseitigen Sie übermäßiges Fett, reinigen Sie die Fettfangschale mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie nach.

⚠ Reinigen Sie die Tropfschale regelmäßig.

Tropfschale - Prüfen Sie vor jeder Verwendung Ihres Grills die Auffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett mit einem Kunststoffschaber. Reinigen Sie die Auffangschale mit warmem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Es sind passende Einweg-Tropfschalen aus Folie erhältlich.

⚠ Reinigen Sie die Tropfschale regelmäßig.

Innenseite des Deckels - Wenn der Deckel noch warm ist, wischen Sie die Innenseite mit einem Papiertuch aus, um die Fettablagerung zu verhindern. Abgelagertes Fett ähnelt abblätternder Farbe.

Verwenden Sie keine Reiniger mit Säure, Lösungsbenzin oder Xylol. Spülen Sie nach dem Reinigen mit Wasser gut nach.

REINIGEN DER INNENSEITE DER GRILLKAMMER

⚠ WARNHINWEIS: Schalten Sie Ihren Weber®-Elektrogrill AUS, und warten Sie mit dem Reinigen, bis der Grill abgekühlt ist.

⚠ WARNHINWEIS: Vermeiden Sie, dass sich am Rost und an der Innenseite der Grillkammer Fett ansammelt. Reinigen Sie Rost und Grillkammer regelmäßig zwischen den Verwendungen, um eine Fettansammlung zu vermeiden. Eine nachlässige Reinigung kann einen Fettbrand auslösen, der zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

1) Trennen Sie das Netzkabel von der Stromversorgung. Greifen Sie die Regeleinheit(b) an den hinteren Griffmulden(a) und ziehen diese aus der Halterung heraus.

⚠ ACHTUNG: Durch das Herausziehen der Regeleinheit am Bedienknopf kann dieser abbrechen.

2) Kratzen Sie die Innenseite der Grillkammer mit einem Kunststoffschaber sauber, um übermäßige Fettansammlungen zu entfernen.

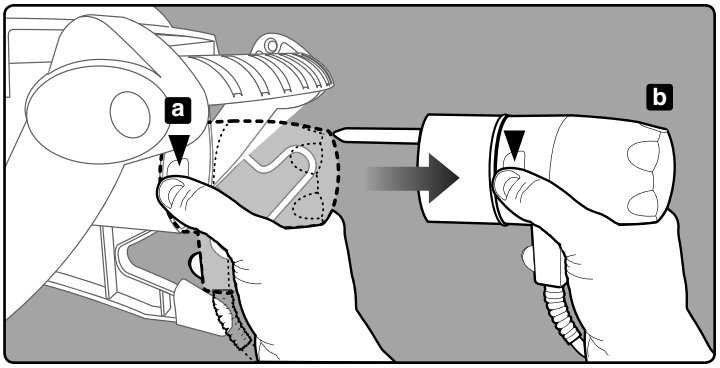
⚠ ACHTUNG: Die Aufsichtsbehörde schreibt aus Sicherheitsgründen vor, dass die Halteklammer des Heizelements verwendet werden muss und nicht entfernt werden darf.

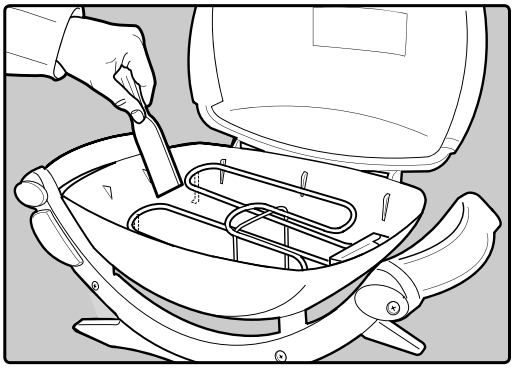
⚠ ACHTUNG: Verwenden Sie zum Reinigen des Heizelements keinerlei Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen oder Scheuerschwämme. Verwenden Sie keine Reiniger mit Säure, Lösungsbenzin oder Xylol.

3) Setzen Sie vor der Verwendung des Grills den Temperaturregler mit dem Netzkabel wieder ein.

⚠ Setzen Sie den Temperaturregler immer erst ordnungsgemäß in den Grill ein, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen.

Übermäßig Herabgetropftes und Fett sammeln sich in der Tropfschale in der herausnehmbaren Fettfangschale. Es sind passende Einweg-Tropfschalen aus Folie erhältlich.





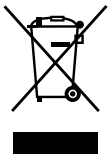
⚠ WARNHINWEIS: Prüfen Sie vor der Verwendung des Grills die Tropfschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand in der herausnehmbaren Tropfschale zu vermeiden.

⚠ Falls Fette anfangen zu brennen, drehen Sie den Temperaturregler in die Position AUS und lassen Sie die Abdeckung geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.

⚠ **ACHTUNG: Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen und ist nur für die Verwendung in einem bestimmten Land vorgesehen. Informationen mit der Länderkennzeichnung finden Sie am Außenkarton.**

Wenden Sie sich für Informationen zu Originalersatzteilen von Weber-Stephen Products Co. an Ihren Händler.

⚠ **WARNHINWEIS: Versuchen Sie nicht, Reparaturen an Komponenten ohne Rücksprache mit der Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products Co. durchzuführen. Ihre Maßnahmen können bei Nichtbeachtung dieser Produktwarnung einen Brand oder eine Explosion verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.**



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen können. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa erhalten Sie auf unserer Website unter www.weber.com®. Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie über keinen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS
Eragny sur Oise – BP 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TÉL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaagsa
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

Der Weber® Q® Grill schließt Designs und Funktionen ein, die ursprünglich von Robert DeMars von Original Ideas, Inc. entwickelt wurden.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2012 Entwickelt und hergestellt von Weber-Stephen Products LLC,
eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung aus Delaware, Sitz in 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 USA.
Gedruckt in den USA.